DOCUMENT RESUME

ED 264 712 FL 014 810

AUTHOR Berwald, Jean-Pierre
TITLE Teaching the Language and Culture of France through Its Wines.
PUB DATE [85]
NOTE 49p.
PUB TYPE Guides - Classroom Use - Guides (For Teachers) (052)
LANGUAGE French; English

EDRS PRICE MF01/PC02 Plus Postage.
DESCRIPTORS Audiovisual Aids; *Class Activities; Classroom Techniques; *Cultural Education; European History; *French; *Geography; Grammar; Higher Education; High Schools; Second Language Instruction; Vocabulary Development
IDENTIFIERS *France; *Winemaking

ABSTRACT

The study of wine offers possibilities for teaching a variety of topics in the high school or college French class: geography, history, grape varieties, food-wine combinations, the art of appreciating and distinguishing wines, the wine industry, and French daily life. The development of a slide-tape presentation is described in detail. Resource materials, information sources, the general structure of a lesson, notes on characteristics of particular regions, suggestions for grammar and vocabulary exercises, sample assignments, the use of realia and printed matter as instructional materials, and classroom and field activities are outlined. Wine tasting, at the college level, and food study are recommended as effective ways of gaining student interest. Adaptation of materials for secondary study is discussed. Two complete lessons in French are appended. The first includes the script for a slide-tape presentation, vocabulary work, and various types of exercises; the second is an audio-motor unit using menus and wine lists. (MSE)

****
* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *
****

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
NATIONAL INSTITUTE OF EDUCATION
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)
☒ This document has been reproduced as received from the person or organization originating it.
☐ Minor changes have been made to improve reproduction quality.
• Points of view or opinions stated in this document do not necessarily represent official NIE position or policy.

"PERMISSION TO REPRODUCE THIS MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY
Jean-Pierre Berwald
TO THE EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)."

Teaching the Language and Culture of France through Its Wines

Jean-Pierre Berwald
University of Massachusetts/Amherst

FD264712

If you have ever browsed through any number of books or magazines on wine, you will undoubtedly have seen some very pretty pictures of vineyards, and maps of the best known regions in the world. Maps of France reveal the geographic location of some of the most famous names in wine, names immortalized on bottle labels such as Bordeaux, Chateauneuf-du-pape, Champagne, etc. A close look at the famed Route du vin from Dijon to Macon will show one legendary village after another, such as Gévrey-Chambertin, Aloxe-Corton, Vosne-Romanée and Meursault just to mention a few. In looking at the maps and pictures, the topic of wine appeared to be an excellent way of introducing students to various aspects of French culture, to many areas of France and to different wine and grape varieties. Specialized books and magazines focus on more than just geography and grape varieties; many go into significant detail on cuisine and on matters of historic and touristic importance as well.

The topic of wine in a French class is perfect for teaching language and civilization. Whether historical and geographical

FL 014810

knowledge of wines is presented in French with accompanying wine tastings at the university level or presented without such luxury at the secondary level, such information is a rich introduction to life in France for over 2,000 years, going back to 600 B.C. when the Greeks first planted vineyards in Provence.

The study of wine offers a great variety of possibilities for teaching other topics also. These include food-wine combinations, the art of appreciating wines and distinguishing one from another, and learning about the wine industry in general. Perhaps the most important topic to be taught with wine is **culture** since it focuses on the daily life of the French. We could begin with a simple but important cultural phenomenon which occurs in France as well as in a few other countries of western Europe. In these areas, wine is generally consumed with meals. In America, this is not usually the case. With the exception of wine fanciers and certain ethnic groups, families do not generally consume alcoholic beverages of any kind with their main meal. Americans usually consume wine at parties, on special occasions and when dining out, but not at home on a day-to-day basis.

For the purpose of class presentations, I limit my study to the six major wine producing areas of France, already a considerable percentage of the entire metropolitan area. These include Alsace, Bordeaux, Burgundy, Champagne, the Loire valley and the Cotes du Rhone region. The discussion could have included the Languedoc

region as well since it is the vastest wine-growing area in France. If their wines are of somewhat lesser quality than those of the areas mentioned above, their cuisine is not. The gastronomic specialties of southwest France are among the finest and best-known in the world and relate well to our study of wine.

How does wine relate to the the subject areas suggested earlier? The appendix contains a complete lesson which includes a script for a slide-tape presentation, a vocabulary list for specialized terms, grammar exercises and a number of written and oral exercises to learn and reinforce materials presented. There is also an audio-motor unit that deals with wine etiquette for formal occasions, such as dining out. In addition, the appendix includes a series of questions that can be answered on the basis of information to be found on bottle labels. Also included is a set of suggestions for comparing wines, bottle shapes and prices in a wine shop.

Since the topics of geography and history come so readily to mind, they might serve as a good point of departure. We can take advantage of maps, pictures and background information found in various texts to present the following:

1. Geography: A map of France is used to point out the six areas mentioned above. Pictures are also essential to present important differences in terrain and architecture. This is also a

good opportunity to present information on the major cities of the wine areas: Bordeaux, Dijon, Beaune, Avignon, Strasbourg and Reims.

2. History: The relationship of wine to history is particularly strong not only regarding the planting of vineyards in France by the Greeks before Christ and by the Romans from the time of Christ until 350 A.D., but in terms of general historical facts for each region. Some interesting information can be presented about the following areas:

Bordeaux

a) its colonization by the Romans in 55 B.C.

b) the marriage of Eleanor of Aquitaine to king Louis VII in the 12th century, its subsequent annulment after 13 years of marriage and her eventual marriage to Henry Plantagenet.

c) three hundred years of war during which time Bordeaux was under British rule, from 1153 until 1454.

Champagne:

a) Reims, site of the first Christian ceremony in France where Clovis was baptized and annointed

b) The Cathedral of Reims, which served as the site for annointing French kings prior to their taking the throne.

c) The area best known for its many battles; Roman

Legionnaires against Gallic tribesmen, The defeat of Attila the Hun by Theodoric and the famous World War I battles at Verdun, Belleau Woods and the Marne valley.
d) World War II: the German surrender in Reims in 1945.

Côtes du Rhône

a) the oldest province; it still has vestiges of Roman civilization: buildings, arenas and ruins.
b) Provence, its accent, its language.
c) Avignon, the Palais des papes, site of the papacy in the 14th century.

Alsace

a) the Germanic influence in the food, architecture, names and language.
b) Strasbourg and its cathedral.
c) the European parliament.

Loire Valley

a) the medieval and renaissance chateaux.
b) the Italian influence in art and architecture.
c) the battles of Jeanne d'Arc in Tours, Blois, Beaugency and Orleans; the Hundred Years War (1337-1463).

Burgundy

a) the era of the great Burgundian dukes from 1364 until 1477. During its apogee, Burgundy stretched as far north as Holland.

b) the great monastaries and abbeys of Cluny, Fontenay, Tournus and Vezelay.

c) the town of Beaune, the Hôtel-Dieu and the annual wine auctions held there.

d) the Burgundian roofs.

Geographical and historical facts about these regions are available in tourist guides, general books, wine books and pamphlets distributed by local "syndicats d'initiative." In recent years, the French promotional agency Wines and Foods of France, with offices in New York and San Francisco, has been most generous in sending out booklets and posters on the French wine industry.

Vocabulary Study

Although any corpus of material lends itself to a study of grammar, the appendix text on wine offers the specialized, technical terms useful to understanding this subject matter. The most important terms include the major grape varieties found in France and their characteristics from area to area as well as their California counterparts. At this point, there is discussion of comparative tastes and quality, and of prices as well. An entire vocabulary can be developed on grape varieties and their areas, their costs and the meals which best accompany any

selection made. In the course of a discussion on wines, it is easy to introduce food specialties, their names and the best red or white wine accompaniments. In addition to the specialized vocabulary, there is also a set of non-wine vocabulary selected on the basis of frequency and importance. As with any text, they can be used to introduce synonymns, antonymns and idiomatic expressions. A series of reinforcement exercises cover the points introduced in the lesson.

In addition to general vocabulary and grammar, there are specific exercises to help students develop their knowledge of grapes, wines and wine-growing areas. They take the form of text-related questions, matching exercises and a multiple-choice section. There is even an exercise intended to develop conversational skills by having students respond with one of several suggested answers they consider personally most appropriate. Such an exercise can lead to extensive classroom discussion on a variety of topics.

A simple "first assignment" is to ask students to visit a well-stocked wine merchant with a checklist to make a series of comparisons to include varietal names, areas, countries, bottle shapes and prices. Students will be amazed to see similarities in bottle shapes and prices between California chardonnays and French white burgundies. They will also note the impressive difference in price between French and American Chablis. An eventual tasting should enable them to understand why.

At this point, one could also mention wines from other areas in this country. There are excellent wines produced in such states as New York, Washington, Oregon and Idaho but it is still the wines from California that have developed the tradition and the reputation for producing the finest this country has to offer.

A label from a French wine bottle is useful for asking a complete series of questions on the wine. In addition to information sought on wines, their name, color, year and alcohol percentage, one can ask general questions relating to region and postal code, both of which can be situated on a map having the names and numbers of all the "departements."

There are a number of newspapers, books and catalogues that can be used to develop a unit on wine. Wednesday's New York Times is an excellent reference since it contains a wine column and a number of advertisements for wine merchants mentioning the finest wines and their prices. The wine columns themselves contain much information on historical and geographical aspects of wine areas, various legends, anecdotes and practical advice. Such articles in the past have described the annual wine auctions in Beaune as well as the hoopla surrounding beaujolais nouveau and the speed with which it is distributed and consumed. Howard Hillman's The Diner's Guide to Wines[1] is a fascinating guide on food that lists a number of well-known dishes along with strong recommendations and explanations for selecting one or more specific wines.

Several guides now exist for "interpreting" French menus since food vocabulary is highly specialized and not usually taught in basic language courses. One can major in French and know literature rather well without knowing culinary terms such as "au gratin," "provencal" or "a l'Americaine." A reference guide such as Ellison's A Menu Reader2, gives a brief explanation for hundreds of entries. A check of both of these guides will enable the user to select an appropriate wine. This is already an interesting way to go beyond the simple "red wine/meat and white wine/fish" selection and it is far more interesting and fun as well. Another feature of the unit on wine relates to the matter of "proper wine etiquette," or, what to do and how to react when receiving the wine list and, subsequently, the wine itself. This etiquette involves everything from nodding assent to the sommelier as a means of verifying one's choice to drinking from the proper glass. An audio-motor unit in the appendix takes a student through the various procedures involved for selecting and drinking a wine.

In addition to various wine books and catalogues and Wednesday's New York Times, there are a number of gourmet magazines that regularly devote columns to wine. Such publications as Gourmet, Bon Appetit, and Food and Wine often have interesting features devoted to wine areas and beautiful color pictures to accompany the articles. Like The New York Times articles, these features contain geographical and historical information and demonstrate very well that French culture extends beyond Paris.

Wine offers also a good tie-in with business. Since the exportation of wines to the United State involves so many questions that deal with legal restrictions and the payment of duty, some interesting business exercises involving correspondence and ordering can be designed. Wine merchants in France have special forms which must be completed in order to send liquor abroad. These forms, available in France at the offices of wine importers, can be very useful for a number of business exercises involving vocabulary and metric calculations.

The subject of wine leads very well to a study of wine-food combinations in various regions of France. Every region has its specialty and the recommended wine for each is usually one from the same locale. For instance, oysters from Brittany go well with Muscadet, another Breton specialty; Coq au Riesling combines food and wine for this Alsatian dish. There are food-wine combinations for practically every region of France with the possible exception of Normandy which produces cider and Calvados, but alas, no wine. The New York Times editions of Wednesday and Sunday devote several columns to gastronomy in general. Wednesday's Section C entitled Living publishes a weekly column on wine by Frank Prial as well as as food articles and recipes by Pierre Franey. Although their columns are not always devoted to French foods and wines, they often are and the authors often discuss historical and geographical matters relating to their subjects. Sunday's New York Times offers further information in the Magazine section and often

focuses on a region of France in Section 10 devoted to travel. Many of the Times' articles on France concentrate on one particular region and cover in detail matters relating to tourism as well as food and wine. As a matter of act, very few travel articles on France will neglect the cuisine since it is such an integral part of the French way of life.

If The New York Times can sparks one's interest in food and wines,the ever popular and faithful series of guides published by Michelin provides additional information about both categories since each guide vert devotes substantial information in its introduction to the area in question. The use of one publication can start of chain of events that can pleasantly lead to acquiring knowledge of a food, a wine and a region. The following example describes such a succession of activities:
Several months ago, there appeared an article by Pierre Franey in a Wednesday issue of the New York Times devoted to Cassoulet.3 I followed the recipe and served a Corbieres as recommended by several guides. Additional reading from the Livre de Poche Cuisine Francaise contained some interesting history of its origins as well as some important imperatives for its preparation."...il est cuit dans un four de boulanger chauffé avec les ajoncs épineux de la Montagne Noire aux senteurs sauvages. Si les genevriers s'y ajoutent,
ce n'est que mieux." (p.298)4

The four pages preceding the recipes are devoted to historical and culinary information on the cassoulets of Toulouse and Castelnaudary. My next step was to write to the Syndicat d'Initiative of Castelnaudary for tourist information. The office responded quickly with a brochure containing pictures and maps of the area as well as commentary on their famous casserole. I made several slides from the pictures in the brochure. The Guide Michelin devoted to Causses Cevennes-Bas Languedoc describes Castelnaudary in several paragraphs which includes the following reference to Cassoulet:

> La tradition veut que la "cassole" (qui a donné le terme "cassoulet,") soit en argile d'Issel,que les haricots aient poussé sur le sol de Lavelanet, qu'ils soient cuits dans l'eau très pure de Castelnaudary; enfin, que des ajoncs de la Montagne Noire allimentent le feu du four.5

Reading about cassoulet and consuming it with a wine of the area served as an excellent background for learning about this town of 10,000 inhabitants located some 35 kilometers west of Carcassonne. It also made me anxious to visit the area and sample the foods and wine "sur place." The combination of reading material, slide presentation and feasting on cassoulet and Corbières or Côtes du Rhône have done an effective job of introducing students to the culture of southwest France. Although any recipe from the New York Times or from any other source could have been chosen, the

one on cassoulet seemed particularly interesting because of its history and its attachment to southwest France in general, and to Toulouse and Castelnaudary in particular.

Mode d'emploi

When I first planned a unit on teaching wines, my readings and winery visits led me to consider slides and audio tapes. I took some pictures in my travels to French and California vineyards and copied others from a number of magazines. The pictures gave me some ideas for the tape script and the development of the script gave me some ideas for additional pictures. The entire slide-tape presentation lasts 12 minutes and serves as the reading passage as well. The passage is followed by a series of exercises to include vocabulary work, grammar, questions based on the reading, etc. The slides taken include pictures of vineyards, maps, grape varieties, food, geographical features, historical personnages and bottle shapes. I also use a series of captions in slide form from a second slide projector which I superimpose over pictures from the first which allows students to see and hear the narration, to view the pictures and to read portions of what they are hearing.

Perhaps a word might be in order to explain how the slide-tape is integrated with the written work. After introducing some essential vocabulary listed in the materials, I generally show slides and

discuss each one for content and vocabulary practice. This pictorial introduction makes the reading passage and subsequent questions easier to understand. After the passage has been read and discussed, the tape is played alone to allow students to develop their listening-comprehension. At a later time, when students have already viewed the slides , read the passage and heard the tape, all separately, the slide-tape combination is presented for further practice in comprehension. In addition to completing the above, students then work at the following:

1. They compare bottle shapes, wines, labels and prices at a wine merchant.

2. They complete an audio-motor unit which focuses on wine etiquette in a restaurant.

3. They do an exercise involving menus to learn how to select dishes with appropriate accompanying wines.

4. They enjoy a wine-tasting, an obvious activity at the university level, to reinforce prior learning.

5. They answer a series of questions based on various bottle labels.

One activity not yet mentioned is the evaluation of what students have learned. Quizzes can be prepared on all aspects of the

materials presented: grape varieties, wine regions, wine etiquette, wine food combinations, vocabulary, etc. A sample quiz appears in the appendix.

Conducting a wine tasting:

A wine tasting is a simple and extremely pleasant activity. In the past, I have chosen three white and three red wines to be sampled, in that order. The very first wine should be the lightest white and the last, the most full-bodied red. Any one bottle of wine should be sufficient for 15 people, so if the group numbers 30, one should select 2 bottles of every wine to be sampled. Bottles should be wrapped in such a way that their identity is unknown. Blind tastings are fun and instructive. The following can be asked about each wine tasted:

1. Description of wine (sweet, dry, spicy, berry like taste, etc.)

2. Where is the wine from? (California, Burgundy, etc.)

3. How much do you think it costs?

4. Rate the wine from 0-5 with 5 being attributed to the best. (Rank all wines tasted at the end of the session).

A discussion and vote can be held following each wine sampled as well. During the tasting, students should have bread, cheese and water to clear the palate before each sampling.

Adapting the materials for use at the secondary level.

The easiest recommendation would be, of course, to eliminate tastings for students at the secondary level. I do not believe, however, that this is sufficient. It seems cruel to go into so much detail on all facets of wine only to treat the entire matter as an academic exercise. Nonetheless, high schoolers might enjoy some of the materials relating to regions, to wine-food exercises and to questions based on the reading passages and the bottle labels. The best idea would be to allow secondary school teachers to determine for themselves whether they can use any of the teaching materials. They may well enjoy a number of the activities suggested in the appendices.

Wine is an excellent topic for study although it is generally quickly glossed over in French classes. In a way, this is surprising since it is so intimately associated with the geography, history and civilization of the Hexagon. It is also a practical lesson since what is learned is not just used as a means of developing linguistic skills, but can serve as an introduction to French gastronomy, to the art of wine tasting and to learning about beautiful regions as well. Former students of mine have been

able to use their newly acquired knowledge while serving in restaurants. Others have developed their interest by traveling to wine areas and participating in tastings there. Obviously, the more one knows about any topic of interest, the more one enjoys discussing this specialty with others and learning more about it. The potential for this topic is enormous. Even those who forget much of the French language they have learned in the formal classroom setting can continue their love and appreciation of this aspect of French culture long after their lessons in grammar have ended.

1 Howard Hillman, The Diner's Guide to Wines, New York, Hawthorn Books, 1978.

2 Al Ellison, Ellison's French Menu Reader, Miami Beach, Ellison Enterprises, 1977.

3 Pierre Franey, " A Shortcut to the Classic Cassoulet." The New York Times, Dec. 22,1981, Section C, p.3.

4 Cuisine Francaise, Paris, Le Belier-Prisma (Livre de Poche #3659) 1971.pp.297-304.

5 Guide de Tourisme, Causses Cevennes-Bas Languedoc Paris, Pneu Michelin, p.68.

Bibliography

1. Cuisine Francaise, Paris, Le Belier-Prisma (Livre de Poche #3659) 1971. A French cookbook. Many of the entries contain

historical and cultural information. All food entries include recommended wines.

2. Raymond Dumay, Guide du vin (Le vin et les vins; les choisir, les aimer, les conserver) Paris, Stock (Livre de poche #2769) Complete guide of wines and wine producing regions written with a fine sense of humor. Excellent book for technical and non-technical wine vocabulary in French.

3. Al Ellison, Ellison's French Menu Reader, Miami Beach, Ellison Enterprises, 1977. Contains an alphabetical listing of hundreds of French gastronomic terms translated into English.

4. Guide de Tourisme, Causses Cevennes-Bas Languedoc, Paris, Pneu Michelin. One of the most famous series of guidebooks in the world. At present, there are 19 "guides verts" to describe all of France. Each guide contains not only a description of cities and towns in a particular region, but includes special sections on architecture and cuisine as well.

5. Howard Hillman, The Diner's Guide to Wines, New York, Hawthorn Books, 1978. An excellent reference for serving the proper wine with food. Contains wine suggestions for over 500 entries alphabetically listed.

6. Hugh Johnson, Hugh Johnson's Pocket Encyclopedia of Wine. A

vest pocket guide to take with you to the wine store and restaurant for immediate reference. Contains details on grapes, vintages and wines from throughout the world.

7. Hugh Johnson, The World Atlas of Wine, London, Simon and Schuster, 1971. A large format atlas containing maps, pictures and descriptions of wines throughout the world. An excellent book to begin and develop one's interest in wines.

8. Frederick S. Wildman, Jr. A Wine Tour of France, New York, Random House, 1976. A fascinating tour through the various wine producing regions in France. Delves into historical, geographical and cultural details in a most readable manner. Contains information on restaurants and regional food-wine combinations and suggests a number of itineraries through some of France's loveliest areas.

9. Terry Robards, The New York Times Book of Wines, New York, Avon Books, 1976. A 470 page encyclopedia of wine in alphabetical order.

Appendix:

The following materials constitute a complete lesson on wine. A suggested way of working with these materials follows:

1. First class hour: Go over the vocabulary list in the following materials. Cover each of the slides for lexical, geographical and historical information. Assign questions for homework.

2. Second class hour: Go over the assigned questions. Complete the vocabulary exercise and listen to the prepared tape. Assign the translation exercise for homework.

3. Third class hour: Go over the translation exercise and complete the fill-in passage. Watch the slide-tape presentation. Assign remaining exercises for homework.

4. Fourth class hour: Go over the assigned work. Review what has already been done. Assignment is to prepare for quiz during the following class hour.

5. Fifth class hour. Quiz* Plan tasting.

* It is not a bad idea to plan the tasting <u>before</u> the quiz since the tasting will serve as a good technique for reinforcing material learned. On the other hand, it is far easier scheduling the tasting at a time convenient to all, which may turn out to be long after the mini-course has been completed. Class interest generally does not flag.

Reading passage: (This is the script for the slide-tape presentation).

Quand on pense au vin, il n'y a qu'un pays qui vienne à l'esprit...la France. Et ce n'est pas parce que c'est le plus grand producteur...L'Italie dépasse la France en production et en consommation aussi, mais lorsqu'il s'agit de qualité et de réputation, les vins français sont incomparables.

Le vin français doit ses origines au travail des Grecs et des Romains. Les Grecs plantaient déjà des vignes sept siècles avant Jésus-Christ à l'époque ou ils étendaient leur empire. Plus tard, pendant l'ère du Christ et jusuqu'au cinquième siècle les Romains ont fait de même. Ils ont planté des vignes d'abord en Bourgogne, puis en Champagne et dans le Val de Loire. Au temps de Charlemagne, l'industrie vinicole était déjà bien établie.

Pendant les siècles suivants, le développement de l'artisanat vinicole est allé de pair avec celui de l'église catholique d'autant plus que le vin faisait partie intégrante de la messe. Mais qu'est-ce que c'est que le vin français? Qu'est-ce qui fait sa gloire, sa renomée? Plusieurs facteurs contribuent-- la région, le sol, le climat et bien sûr, les méthodes de préparation. En France, ces facteurs ont réussi à produire les meilleurs vins du monde. On y trouve des vignobles un peu partout ainsi qu'un bon

nombre de cépages. Comme il ne s'agit que d'une courte présentation, nous allons nous limiter aux six régions les plus importantes pour la production du vin...le Bordelais (la région autour de Bordeaux) le Val de Loire, la Bourgogne, la Champagne, l'Alsace et les Côtes du Rhône. Nous parlerons surtout des vins rouges et des vins blancs.

Commençons par la région considérée la plus importante, celle de Bordeaux. C'est ici où l'on produit des vins extraordinaires. Bordeaux est une ville située sur l'Atlantique non loin de la frontière espagnole. Les vignobles sont répartis dans une quinzaine de régions environnant la ville dont la plus importante est le Haut-Médoc. Vous reconnaîtrez sans doute les maisons de productions les plus célèbres comme les Châteaux Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Mouton-Rothschild et Haut Brion, mais presque tous les Bordeaux sont préparés et conservés dans des châteaux.

On trouve quatre ou cinq cépages assez importants dans la production du vin rouge du Bordelais. Le plus important de loin est le cabernet-sauvignon. Il en résulte un vin élégant, délicat, brilliant, bouqueté et bien équilibré. L'influence anglaise se fait sentir dans la région. Un bon nombre de propriétaires sont soit anglais ou d' origine anglaise. C'est peut-être dû au fait que pendant trois siècles, entre 1154 et 1453, Bordeaux a appartenu à l' Angleterre.

L'autre grande région de la France réputée pour ses vins est la Bourgogne, qui se trouve dans la partie est du pays. Elle s'étend de Chablis, un petit village au nord de Dijon, jusqu'à Lyon, au sud. Ses vins rouges rivalisent avec ceux de Bordeaux et ses vins blancs sont parmi les meilleurs du monde. La Bourgogne comprend cinq parties- Chablis,la Côte d' Or,la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais. Les vins blancs de Bourgogne sont exceptionnels- surtout le Chablis, les Montrachets et le Pouilly-Fuissé.

Les cépages de Bourgogne au nord de Beaujolais sont le pinot noir pour les vins rouges et le pinot chardonnay pour les blancs. Le Beujolais est la partie sud de la Bourgogne, située aux alentours de Mâcon. Le vin qu'on y produit, appelé le Beaujolais est très frais et fruité. Il doit être bu jeune,c'est-à-dire, en peu de temps après avoir été récolté. Le beaujolais est le vin le plus populaire de France qui se boit avec n'importe quel repas chaud. Son cépage principal est le gamay noir, ce qui le distingue des autres vins de Bourgogne.

La Champagne est une région au nord-est de Paris. Reims et Epernay sont ses plus grandes villes. Le vin de Champagne était déjà célèbre au temps de Clovis, mais c'est en 1688 que le moine Dom Perignon, chimiste et physicien, a perfectionné le processus pour produire ce délicieux vin pétillant, si bien connu dans le monde entier qu'il est presque de rigueur à toute occasion spéciale. Le

vin de Champagne se fait avec les mêmes cépages dont on se sert pour les bourgognes- le pinot noir (75%) pour le rendre fort, et le pinot chardonnay (25%) pour la fraîcheur et la délicatesse, mais cette fois les deux cépages sont mélangés. Les vins mousseux produits avec seulement des raisins blancs ne sont pas des **champagnes**,..ce sont des blancs de blancs. En France, pour être considéré un champagne, le vin doit provenir de la province qui porte ce nom. Aux Etats-Unis on n'observe pas cette loi. Comme on le sait, il y a des "champagnes" produits en Californie, en Ohio et dans l'état de New York.

Notre randonnée nous mène maintenant dans le Val de Loire. La Loire, le fleuve le plus long de France est célèbre non seulement pour ses châteaux de la Renaissance qui longent ses rives mais pour ses nombreux vins. La région s'étend de Nantes sur la côte Atlantique jusqu'à Pouilly-sur-Loire, presqu'au centre du pays. Les plus grands noms sont tous des vins blancs... le Vouvray,le Muscadet et le Pouilly-Fumé. Les deux cépages principaux de la région sont le Chenin Blanc (ou le Pineau de la Loire) pour le Vouvray et le Sauvignon blanc (ou Fumé Blanc) pour le vin de Sancerre ou le Pouilly-Fumé. Ces vins sont un peu plus fruités et moins secs que les vins de Bourgogne. Ils se boivent tous jeunes.

A l'est du pays, à la frontière franco-allemande, se trouve l' Alsace- une autre région bien connue pour ses vins. Comme dans la région précédente, le Val de Loire, la plupart des vins sont

blancs. Les vins alsaciens les mieux connus portent le nom de leur cépage...Riesling, Gewurtztraminer et Sylvaner. Ils sont secs, corsés et épicés. Remarquez les noms des endroits où les vins sont produits...Riquewihr, Zellenberg, Dambach,Voetlingshofen, Molsheim...l' influence allemande est indéniable.

Notre tour nous amène dans le sud de la France...aux Côtes du Rhône, une région qui s'étend d'Avignon au sud jusqu' à Vienne au nord. Il existe des vins blancs mais ce sont les vins rouges qui font la réputation de la région. Le plus célèbre de ces vins est le Châteauneuf- du- pape. La ville du même nom date du 14e siècle, époque où la papauté était à Avignon. Le pape cherchait une maison d'été en dehors d' Avignon où il pourrait se reposer loin du bruit de la ville. Il a trouvé un site agréable à 15 kilomètres au nord de la ville et c' est là qu'il a fait construire son château d'où le nom. Les habitants de la région l'ont nommé <u>le château neuf du pape.</u>

Les vins rouges des Côtes du Rhône sont en général corsés, puissants et sont remarquables par leur bouquet de framboise et leur couleur rubis. Ces vins sont excellents et figurent parmi les plus forts qu' on produit en France. Une douzaine de cépages entrent dans la fabrication de ces vins dont le plus célèbre est la Syrah, qui est censée avoir été importée de Perse pendant les Croisades. Les vignobles de cette région sont, sans aucun doute les plus anciens de France puisqu'ils remontent au temps des

Grecs.

Nous voilà au terme de notre tournée des régions vinicoles les plus célèbres. Remarquez que chaque genre de vin a une bouteille différente- Bordeaux, Bourgogne, Val de Loire, Champagne,Alsace et Côtes du Rhône.

Jusqu'ici on n'a parlé que des vins de France, mais il est important de noter qu'il existe aussi d'excellents vins aux Etats-Unis, surtout en Californie, dans les Napa et Sonoma "counties" au nord de San Francisco. Une grande distinction entre les vins français et californiens c'est qu'en France, chaque région cultive un vin en particulier, donc en Bourgogne on trouve des bourgognes, dans le Bordelais, des bordeaux, etc. En Californie, par contre, chaque viticulteur produit plusieurs vins. Donc il n'est pas rare de trouver plusieurs cépages qui se côtoient et qui produisent des vins bien différents. Les deux cépages qui ont eu le plus de succès sont le cabernet-sauvignon (de Bordeaux) et le chardonnay (de Bourgogne). Ces vins sont excellents, très chers et rivalisent avec les meilleurs vins de France.

En général on prend le vin rouge avec le boeuf, les viandes rouges et le gibier, et les vins blancs avec le poisson, les crustacés et les viandes blanches. Le vin blanc est servi frais,le vin rouge, chambré.

En guise de conclusion,passons en revue les règles du bon usage en matière de vins, surtout au restaurant...

1. D'abord, choissisez votre vin selon le plat commandé ou peut-être, si vous êtes un vrai connaisseur,choisissez le plat selon le vin sélectionné...

2. Ensuite, quand le sommelier apporte la bouteille à votre table, vérifiez que c'est bien le vin que vous avez commandé.

3. Une fois la bouteille débouchée, le sommelier vous versera un peu de vin. Vous en prendrez une gorgée pour vous assurer que le vin est de bonne qualité. Il ne s'agit pas de décider ici si le vin vous plaît ou non!

4. Si vous acceptez la bouteille, le sommelier versera le vin à chacun des convives n'emplissant les verres qu'à moitié.

Maintenant que vous avez votre repas et un bon vin, il ne reste plus qu'à profiter d'un des sommets de la civilisation française...A VOTRE SANTE!

Vocabulary:

une vigne: arbrisseaux ou plante muni de fruits en grappe,cultivé pour son fruit et la production du vin. Les Grecs ont planté des vignes dans le sud de la France.

un vignoble: plantation de vignes- ensemble des vignes d'une région. Les vignobles les plus célèbres se trouvent dans le Bordelais et en Bourgogne.

un cépage: variété de plant de vigne cultivée...genre de raisin employé pour produire du vin. En Bourgogne on trouve deux cépages en particulier, le pinot noir et le pinot chardonnay.

réparti: partagé, distribué...les vignobles sont répartis dans une quinzaine de régions environnant Bordeaux. Le travail est réparti entre plusieurs personnes.

le cabernet-sauvignon: le cépage le plus important pour produire le vin de Bordeaux. C'est peut-être le meilleur cépage du vin rouge du monde. Il produit le meilleur vin rouge de Californie.

bouqueté: qui exhale finement son parfum.

bien équilibré: vin présentant un ensemble harmonieux de caractères.

rivaliser avec quelqu'un ou quelque chose: être le rival de quelqu'

un...disputer avec quelqu'un à qui sera le meilleur. Les vins de Bordeaux rivalisent avec ceux de Bourgogne.

comprendre: inclure...Le New York Times du dimanche comprend 10 sections..La ville de New York comprend 5 parties,Manhattan...etc.

le pinot noir: le cépage le plus important pour la production du vin rouge en Bourgogne. Employé aussi pour produire le champagne. C'est un cépage qui pousse mal en Californie.

le pinot chardonnay: le cépage le plus important pour la production du vin blanc en Bourgogne. Il s'emploie aussi pour produire le champagne.

les alentours: la région qui environne un endroit- les alentours de Boston comprennent une dizaine de communes.

fruité: saveur de raisin frais- goût franc de la grappe...le beaujolais est très fruité.

le gamay noir: le cépage le plus important pour la production du beaujolais. Le gamay noir se trouve en Bourgogne.

pétillant: mousseux- qui contient de nombreuses petites bulles- une caractéristique très importante du champagne (et du "ginger ale" aussi, d'ailleurs).

de rigueur: nécessaire- imposé par les règlements- obligatoire. Un smoking est de rigueur pour notre soirée à la Maison Blanche...et le champagne est de rigueur pour le mariage.

provenir: venir de...les meilleurs vins proviennent de France.

une randonnée: une longue promenade- Notre randonnée nous amène dans le Val de Loire.

sec: un vin sec n'a pas beaucoup de sucre, mais il est quand même très agréable à boire. Il chauffe la langue et excite le système nerveux.

moelleux: doux, mou...qui est agréable au palais...Le vouvray est souvent moelleux.

corsé: vin ayant un goût prononcé- une force vineuse- le contraire de léger. Le château-neuf-du pape est un vin corsé (full-bodied).

épicé: qui contient un goût aromatique ...le gewurtztraminer est un vin épicé.

la papauté: fonction de pape...le cardinal aspire à la papauté. La papauté se trouve à Rome mais pendant le 14e siècle s'est déplacée à Avignon.

installé: établi.,la papauté était installée à Avignon

la framboise: un fruit (raspberry); il exsite quelques vins qui ont un goût de framboise.

rubis: une couleur- rouge foncé

être censé + infinitif: supposé être- présumé- Il est censé être à Paris. La syrah est censée avoir été importée de Perse pendant les Croisades.

un viticulteur: celui qui cultive la vigne pour produire du vin.

côtoyer: aller le long de quelque chose. Les châteaux côtoient la Loire. Ils se trouvent le long de la Loire.

le gibier: tous les animaux bons à manger que l'on prend à la chasse. Le vin rouge va très bien avec le gibier.

frais: légèrement froid. le vin blanc doit être servi frais,donc on le met dans le réfrigérateur. (Une bien meilleure idée est de servir le vin frappé, c'est-à-dire, dans un seau d'eau froide avec des glaçons).

chambré: se dit d'un vin qui a la même température que la pièce dans laquelle il est servi. (room temperature) Le vin rouge est

généralement servi chambré. Une exception est le beaujolais qui est servi frais.

le sommelier: celui qui s'occupe du vin dans un restaurant. Il vous aide à choisir un vin et en verse à tout le monde une fois qu'il a débouché la bouteille.

une gorgée: quantité de liquide qu'on avale en un seul coup.

un convive: une personne invitée à partager un repas. Le sommelier verse du vin à tous les convives.

Vocabulary study

I Mettre le synonyme ou le mot qui manque.

1. Le champagne est un vin mousseux.
2. Ce vin n'est pas du tout corsé...au contraire, il est très _____.
3. Les châteaux se trouvent le long de la Loire. Les châteaux _____la Loire.
4. Après avoir parcouru la moitié du pays,notre longue promenade s'est terminée à Reims.
5. La syrah est un _____qu'on emploie pour la production du Châteauneuf-du-pape.
6. Dans un restuarant, c'est le _____qui vous aide à à choisir un vin.

7. On sert du vin à tous ceux qui sont à table.

8. Le champagne est obligatoire pour les mariages.

9. La Bourgogne est une région qui est composée de cinq parties.

10. Le vin blanc est servi_____et le vin rouge,_____.

11. Ce vin est originaire de Bordeaux.

II Traduire les phrases suivantes en français.

1. There are many vineyards in the Loire valley.

2. Chablis is a dry white wine. Beaujolais is fruity. Châteauneuf- du- pape is ruby colored and full-bodied.

3. Cabernet-sauvignon comes from Bordeaux.

4. The California cabernet sauvignons rival those of Bordeaux.

5. A red Bordeaux wine is obligatory with lamb.

6. In the 14th century,the papacy was set up in Avignon.

7. I don't like white wine with game.

8. This Château Margaux is well-balanced.

9. There are no wine-growers in Normandy.

10. Here's to you.

III Répondre aux questions suivantes.

1. Quel pays produit la plus grande quantité de vin du monde?

2. Qui sont ceux qui ont produit du vin avant les Français?

3. Où en France les Grecs ont-ils planté des vignes? Et les Romains?

4. Quels facteurs contribuent à produire du vin?

5. Quelles sont les régions les plus importantes en France pour la production du vin?

6. Dans quelles régions du Bordelais trouve-t-on le vin rouge le plus réputé?

7. Dans quelle sorte de bâtiment prépare-t-on en général les bordeaux?

8. Nommez deux grandes maisons de production dans le Bordelais.

9. Quel est le cépage le plus réputé des vins de Bordeaux?

10. Où trouve-t-on les meilleurs vins blancs de France?

11. Quels sont les cépages les plus importants de Bourgogne?

12. Quel est le vin le plus populaire de France?

13. Qu'est-ce qui caractérise le beaujolais?

14. Qui a perfectionné le processus pour produire le champagne?

15. Pourquoi le Val de Loire est-il célèbre?

16. Quels sont les deux cépages les plus importants pour la production des vins de la Loire.

17. Dans quelle partie de la France trouve-t-on des villes avec des noms allemands.

IV Choisir la meilleure réponse.

1. Qui sont les premiers à avoir planté des vignes en France?

a) les Perses b) les Romains c) les Grecs d) les Etrusques

2. Où produit-on le gewurtztraminer?

a) dans le Bordelais b) en Alsace c) en Bourgogne d) en Champagne

3. Qu'a fait Dom Perignon? a) Il a perfectionné le champagne b) Il a fait bâtir le château neuf du pape c) Il a rapporté la Syrah de Perse d) C'est le premier à utiliser le vin pendant la messe.

4. Dans quelle region de France les vins sont-ils produits dans des châteaux?
a) dans le Bordelais b) en Alsace c) en Bourgogne d) dans le Val de Loire

5. Quels sont les deux cépages employés pour produire le champagne?
a) le muscadet et le pinot noir b) le pinot noir et le sauvignon blanc c) le sylvaner et le riesling d) le pinot noir et le pinot chardonnay

6. Où se trouve Châteauneuf-du-pape?
a) en Provence b) dans le Val de Loire c) près de Paris d) en Bretagne

7. Où se trouvent les vignobles les plus anciens de France?
a) en Provence b) dans le Val de Loire c) dans le Bordelais d) en Champagne

8. Avec quel repas prend-on le vin blanc? Avec...

a) le rosbif b) le poisson c) une salade niçoise d) la mousse au chocolat

9. Quel est le meilleur cépage du vin rouge en Californie?

a) le gamay noir b) le pinot noir c) le cabernet sauvignon d) la Syrah

10. Quel vin produit-on avec le sauvignon blanc?

a) le pouilly-fumé b) le Pouilly-fuissé c) le cabernet-sauvignon d) le Riseling d) le chablis

11. Quel cépage faut-il pour le beaujolais?

a) le gamay noir b) le pinot noir c) le cabernet sauvignon d) le pinot noir

12. Quelle ville se trouve en Bourgogne?

a) Epernay b) Avignon c) Mâcon d) Marseille

13. Le chablis a une couleur

a) rubis b) d'or vert c) très jaune d) rose

14. Quelle région a appartenu à l'Angleterre pendant trois siècles?

a) le Bordelais b) l'Alsace c) la Provence d) la Champagne

15. Quel vin est offert aux prix les plus avantageux?

a) les vins du Haut Médoc b) les vins blancs du Haut Médoc

c) les vins rouges des Côtes du Rhône d) les vins rouges du Val de Loire

16. Dans quelle région de Bordeaux produit-on le vin le plus réputé de France? Dans...

a) la Côte d'Or b) la Gironde c) le Haut Médoc

d) l'Entre-deux-mers

17. Dans un restaurant, qui vous aide à choisir un vin?

a) le garçon b) le maître d'hôtel c) le plongeur

d) la caissière

18. Quels sont les deux vins rouges ayant la réputation d'être les meilleurs en France?

a) le bordeaux b) le bourgogne c) le châteauneuf-du-pape

d) le beaujolais

19. Quelles régions rivalisent entre elles pour la meilleure réputation?

a) l'Alsace et Bordeaux b) le Haut Médoc et la Côte d'Or

c) le Beaujolais et l'Alsace d) La Loire et Chablis

20. Quelle est l'attitude de l'Eglise envers le vin?

a) Elle l'a approuvé seulement après Napoléon

b) Elle s'y opposait pendant l'Inquisition

c) Elle l'a toujours approuvé

d) Elle l'a toujours opposé

21. Parmi les vins suivants, lequel doit se boire jeune?
a) le pinot chardonnay b) le cabernet sauvignon c) le beaujolais
d) le champagne

22. Quel vin se marie le mieux avec l'agneau?
a) un bourgogne b) un châteauneuf-du-pape c) un muscadet
d) un bordeaux rouge

23. On emploie les mêmes cépages pour produire le champagne et..
a) les vins des côtes du Rhône b) les bourgognes
c) les vins de la Loire d) les vins blancs du Bordelais

V Matching exerises: Place the appropriate letter next to the wines at the left. You may repeat items.

1. Bordeaux_____	a) pinot chardonnay
2. Val de Loire_____	b) gewurtztraminer
3. Côtes de Rhône___	c) pinor noir et pinot chardonnay
4. Champagne_____	d) gamay
5. Bourgogne rouge___	e) chenin blanc
6. Bourgogne blanc___	f) cabernet sauvignon
7. Alsace_____	g) syrah
	h) pinot noir

VI Répondre aux questions suivantes selon vos propres idées

1. Généralement qu'est-ce que vous prenez à boire avec votre dîner?

a) de la bière b) de l'eau c) du Coca d) du vin f)_____

2. Quel vin aimez-vous le mieux?

a) le vin rouge b) le vin rosé c) le vin blanc

3. Quand vous achetez du vin, quel genre de vin vous tente le plus...le vin

a) de France b) de Californie c) d'Italie d) du New York e)_____

4. Quand vous achetez du vin,combien payez-vous la bouteille?

a) $3-5 b) $5-10 c) plus de $10 d)_____

5. Quand est-ce que vous prenez du vin?

a) quand vous dînez b) quand vous êtes dans un bar

c) quand vous êtes à une soirée d) quand vous avez soif

e) jamais! f)_____

6. La prochaine fois que vous inviterez des amis chez vous,

qu'est-ce que vous offrirez à boire?

a) de la bière b) du vin c) du Coca d) de la vodka e)_____

VII Compléter le paragraphe suivant.

Les Français produisent beaucoup de vin mais pas autant que les _____. Dix siècles avant Jésus Christ les_____ plantaient déjà des vignes. Les Romains ont planté des vignes en _____, en_____,et dans le_____. Les régions les plus importantes pour la production du vin sont le B_____ la B_____,le V_____,l'A_____les C_____ et la C_____. Dans le Bordelais la plupart des vins sont produits dans des _____. Les vins rouges les plus réputés du Bordelais proviennent de la section nommée _____ _____. Pendant plus de trois siècles Bordeaux appartenait à l'_____ Les meilleurs vins blancs proviennent de_____. Le_____ est très fruité et doit être bu jeune, c'est à dire,en peu de temps après avoir été récolté. C'était le moine_____ qui a perfectionné le processus pour produire le champagne. Le champagne est un vin_____qui est_____pour toutes les occasions importantes. La Loire est célèbre pour ses vins blancs et pour ses nombreux_____construits au 16e siècle. Riquewihr et Zellenberg malgré l'apparence allemande, sont en réalité des villes françaises qui se trouvent en_____. Châteauneuf-du-pape est un village situé à 15 kilomètres au nord d'_____.

La syrah est le cépage principal dans la production du _____. Elle est censée avoir été importée de_____pendant les _____. En Californie les meilleurs vins proviennent de _____au nord de_____. Les meilleurs cépages des vins californiens sont le_____et le_____.

Audio-Motor Unit on Wine Etiquette

Necessary references:

1. Al Ellison, Ellisont's French Menu Reader, Miami Beach, Ellison Enterprises, 1977

2. Howard Hillman, The Diner's Guide to Wines, New York, Hawthorne Books, 1978

3. Any one of several menus to be found either in various restaurants in the United States or abroad or in any number of textbooks of French.

Steps in the audio-motor unit

1. Present students with one or more dittoed/xeroxed menus and wine lists.

2. Have a student select a meal while consulting the above guides for the translation of French names/expressions and for the selection of the best wine to accompany the meal.

3. The student should then select the wine.

4. The waiter or sommelier should fetch the wine and show the label to the selector.

5. The selector of the wine should acknowledge by nodding that this is indeed the wine that was chosen. Check the name and vintage of the wine with the name of the importer/shipper.

6. The waiter then opens the bottle in the presence of the selector. The waiter then gives the cork to the selector who can check for the name of the producer.

7.The selector should then sniff the cork to determine whether the wine has turned sour If the top of the cork is somewhat mouldy, this is not necessarily damaging to the wine nor should it be cause for rejection unless the wine has turned bad. Incidentally, the longer the cork, the finer the wine- usually.

8. The waiter should pour out one inch or so into the host's glass so the latter can sample the wine. This ritual also helps assure that the host, and not the other diners, get the cork bits, should

they exist. (Waiters always assume that this is the male's prerogative and there is no reason why a woman cannot do the tasting or why two people cannot do it).

9. The selector's eyes, nose and taste buds should be on the lookout for a number of factors. First, his palate should be clear (and this can be done with bread and/or water). He can sniff the wine, hold it up to the light to make sure there are no particles, and taste it by allowing air to come up through the nose. The wine's bouquet is released by swirling the glass.

10. The waiter then pours the wine, starting with the person on the host's left and proceeds clockwise until he returns to finish pouring the host's glass. Glasses should be poured half-full (or a third full if the glass holds eight ounces).

11. If the wine served is a white wine or a champagne, it should go back into an ice bucket. White wine should be served "frappe," that is, chilled. It should not have been kept too long in a refrigerator since doing so could easily kill the flavor of the wine. The bucket should contain a 50/50 combination of water and ice-cubes.

12. When you have emptied a white wine bottle (quand le soldat est mort) put it upside down in the wine bucket.

Note: A red wine should be opened between 30-60 minutes before the meal. This is particularly important in the case of good California wines since they often have an oaky taste that ought not dominate.

Also- you have the right to reject a wine at no cost to you. Make sure, however, that you have a valid reason for doing so. Just disliking a wine is not cause enough. It must be rejected for having turned.

Questions based on wine labels.

For the purpose of this exercise, overhead transparencies of one or more labels may be projected. On the other hand, labels can be passed out to all students who respond on the basis of their own.

1. Quel est le nom du vin?

2. De quelle région vient-il?

3. De quelle couleur est le vin?

4. Quel est le cépage principal du vin?

5. Quel est le pourcentage d'alcool?

6. Quel est le millésime du vin? Quelle sorte d'année est-ce que c'était pour les vins de cette région?

7. Quelle sorte de vin est-ce? Un bon vin? Un vin médiocre? Comment le svez-vous? (Est-ce que le vin porte une "appelation contrôlée?"

8. Qui est le négociant du vin? Où se trouve son bureau? (Quelle région, quelle ville, quel code postal, quel département?)

9. Avec quel repas est-ce qu' on devrait consommer ce vin?

10. Quelles sont les qualités de ce vin d'après ce que vous avez appris dans ce cours?

Wine Store Assignment

1. You are to list the following characteristics for each of several wines that follow:

a) the complete name of the wine.

b) the price of the most expensive bottle in its category

c) where the wine was produced; name of town and postal code

d) year produced (millesime)

e) percentage of alcohol (degre)

The wines to be described include the following:

1. Bordeaux (red)

2. Burgundy (red)

3. Burgundy (white)

4. California Cabernet-Sauvignon

5. California Chardonnay

6. Alsatian

7. Loire (white)

Note: The information can be presented in tabular form.

Suggested quiz during fifth class hour:

I Vocabulaire:

Mettre le synonyme ou le mot qui manque:

1. Le caberbet-sauvignon est un_____qu'on trouve en Californie.
2. Le champagne et le Canada Dry sont des boissons pétillantes.
3. Le champagne est obligatoire aux mariages.
4. Ce vin n'est pas corsé; au contraire, il est très_____.
5. Le_____est celui qui vous aide à choisir un vin.
6. Le vin rouge doit être servi_____.
7. Généralement,on prend un_____avec de l'agneau et un_____avec du rosbif.
8. Nous allons faire une randonnée dans les environs de Dijon.

II Questions basées sur la leçon.

1. Quel est le seul vin rouge que l'on puisse mettre dans le réfrigérateur?
2. Quel est le meilleur vin blanc (le meilleur cépage) de Californie?
3. Où en France se trouve Chablis?
4. Dans quelles deux régions de France est-ce qu'on produit du vin avec les même deux cépages?
5. Qu'a fait Dom Pérignon?
6. Quelle région a appartenu à l'Angleterre pendant trois siècles?

7. Qui sont les premiers à planter des vignes en France?

8. Quelle est la première région à être cultivée pour la production du vin?

9. Dans quelle région se trouve Châteauneuf-du-pape?

III Nommez <u>un cépage</u> pour chacun des vins suivants.

1. Bordeaux _____
2. Val de Loire_____
3. Côtes du Rhône_____
4. Bourgogne_____
5. Champagne_____
6. Alsace_____

IV Traduire les phrases suivantes

1. This wine is dry and well-balanced.
2. There are no wine growers in Normandy.
3. This Côtes du Rhône is too full-bodied.
4. In the Bordeaux region,they (on) make wines in chateaux.